

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices galette de soja sauce pain d'épices	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc		tarte aux poireaux	waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	carbonade flamande de bœuf VBF bouchées de blé		jambon* VPF qualité supérieure falafels	ravioli aux légumes
mimolette	frites		pdt et chicons au gratin	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit		petit fromage frais sucré	tarte pommes rhubarbe

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2			
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	